

Rezept

Nudeln mit Avocado-Pesto

Ein Rezept von Nudeln mit Avocado-Pesto, am 01.03.2024

Zutaten

500 g schmale Bandnudeln	Salz
1 Knoblauchzehe	1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Basilikum, Melisse)
80 g Parmesan	2 reife Avocados
2 EL Zitronensaft	5 EL Olivenöl
Cayennepfeffer	1 frische rote Chilischote

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsaufschrift bissfest kochen.

2. Inzwischen die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. 50 g Parmesan reiben.

3. Die Avocados halbieren, Steine entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. 1/2 Avocado klein würfeln, 1 EL Zitronensaft und die Hälfte der Kräuter untermischen. Restliches Avocadofleisch mit restlichem Zitronensaft, Kräutern, geriebenem Parmesan und 4 EL Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Chilischote längs halbieren, entkernen, die Hälften in feine Streifen schneiden. Gewürfelte Avocado unter das Pesto mischen. Restlichen Parmesan fein hobeln.

5. Bandnudeln abgießen, mit etwas Nudelwasser und restlichem Olivenöl vermischen. Nudeln mit Avocado-Pesto auf Tellern anrichten. Chilischotenstreifen und gehobelten Parmesan darüber streuen.